

Saure Bohnen

Zutaten für 4 Personen

0,7 Liter Wasser	zusammen mit
1 ½ TL Salz	
eine Handvoll Bohnenkraut	und
1 Lorbeerblatt	aufkochen.
500 g Bohnen	waschen, putzen und mundgerecht schnippeln. Ins kochende Salzwasser geben und in ca. 10 Minuten bissfest kochen. Die Bohnen abgießen, das Kochwasser auffangen. Das Bohnenkraut und das Lorbeerblatt entfernen, Bohnen beiseitestellen und in das Bohnenkochwasser
1 EL Brühe	einrühren.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln. In
60 g Butter	leicht anschwitzen. Mit
60 g Mehl	bestäuben und leicht bräunen lassen. Mit
20 ml Weißwein	ablöschen. Nach und nach die Brühe zugeben, bis eine sämige Soße entsteht.
Saft von einer halben Zitrone	einrühren,
3 EL Essig	zugeben und alles mit
Salz, Pfeffer und frisch gemahlenem Koriandersamen	abschmecken. Die Bohnen in die Soße geben und ohne nochmaliges kochen mindestens 1 Stunden ziehen lassen. Sollte die Soße nachdicken, noch etwas Brühe zugeben. Von
2 Stängel Zitronenthymian	die Blättchen abstreifen, fein hacken, über die sauren Bohnen streuen und servieren.

Das passt dazu: Schinken-Kartoffelbrei, Braten, Frikadellen

Das erste Mal zubereitet: August 2014

